„Pfiffige Pfifferlinge“

Vor der eigentlichen Pilzsaison beginnt die Zeit des wunderbaren Pfifferlings. Dieser leckere Pilz bildet die Grundlage für unsere leckeren und leichten Sommergerichte.

Sommerliche Pfifferlings Rahmsuppe € 7,50

mit frischen Pfifferlingen und Kräutersahne

Frisch zubereitete Pfifferlinge, Portion 250g

- Pfifferlinge solo mit Zwiebeln € 14,50
- auf mit frischen Früchten verfeinerten Salat mit Chili-Minz-Avocado Dressing (vegan) € 18,90
- mit Kräuter-Rührei & krossen Bratkartoffeln € 19,50
- mit Schweinemedaillions & krossen Bratkartoffeln € 24,50
- mit Kalbsgeschnetzteltem & Spätzle € 24,50
- mit Bandnudeln & Rumpsteakstreifen € 27,50
- mit gebratenem Lachs, Kartoffeln & Buttersauce € 28,50
- mit Kalbsschnitzel & krossen Bratkartoffeln € 33,50
- mit argentinischem Rumpsteak (200g) € 35,00
  & wahlweise (Süßkartoffel-)Pommes, Wedges oder gem. Salat

Pfifferlings Nachservice 180 g € 10,50

Pfifferlings-Risotto mit Parmesan (vegetarisch) € 21,00

Pfifferlinge mit Gnocchi in Pesto (vegetarisch) € 18,50

Unsere Weinempfehlung:

Cape Bridge Pinotage Rosè, trocken
Südafrika's Pinotage als leichter Begleiter an sommerlichen Tagen.

Glas 0,2 l € 5,00

Fl. 0,75 l € 15,00